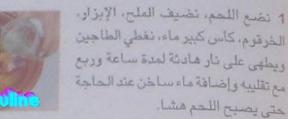
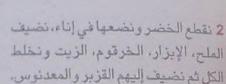


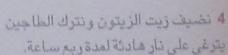
1 نضع اللحم، نضيف الملح، الإيزار، الخرقوم، كأس كبير ماء، نغطي الطاجين ويطهى على نار هادئة لمدة ساعة وربع مع تقليبه وإضافة ماء ساخن عند الحاجة

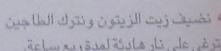


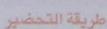




3 نصفف الخضر فوق اللحم، نغملي الطاجين ونترك الكل ينضح لمدة 30 دقيقة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.





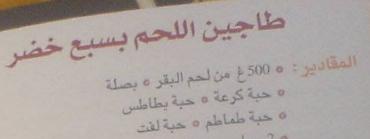








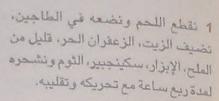




٥ عبات جزر (خيزو) ٥ حبة بسباس ٥ زليفة من الجلبانة ٥ ملح-إيزار-خرقوم ه ملعقة كبيرة من القربر والمعدنوس مفروم ٥ 4 ملاعق كبار زيت ٥ 4 ملاعق كبار زيت الزيتون



طريقة التحضير





2 نضيف قليل من الماء الساخن، نغطيه ونتركه ينضج على نار هادئة لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة حتى ينضج اللحم ويصبح هشا.



3 نضيف الجزر مقطع والجلبائة، نغطى الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة مع مراقبته.



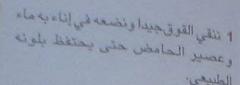
4 نضيف الحامض مصير، القزبر والمعدنوس مفروم، الزيتون مرقد ونترك الطاجين يترغى لمدة ربع ساعة.

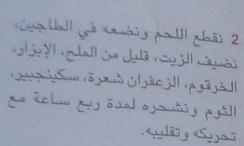


طاجين اللحم بخيزو والجلبانة

- المقادير: ٥ 500غ من لحم البقر ٥ ١ كلغ جزر (خيزو)
- ه زليفة من الجلبانة ه 2 فصوص ثوم مفروم
 - ه قليل من القربر والمعدنوس مفرومين
- ٥ قليل من الحامض مصير ٥ قليل من الزيتون مرقد ه شعيرات من الزعفران الحره 5 ملاعق كبارزيت
 - ه ملح خرقوم سکینجبیر







3 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه بنضج المدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

4 نضيف القوق والجلبائة ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة ثم نضيف زيت الزيتون، القزبر والمعدنوس مفروم، الحامض مصير ونتركه يترغى لمدة ربع ساعة.

طريقة التحضير











طاجين اللحم بالقوق والجلبانة

المقادير: ٥ 500غ من لحم البقر

ه 1,5 مكلخ قوق

ه زليفة من الجلبانة

ه 2 فصوص ثوم مفروم

ه 4 ملاعق كبار زيت

ه 2 ملاعق كبار زيت الزيتون

ه شعيرات من الزعفران الحر

ه ملح، إبزار، سكينجبير، خرقوم

ه ربع حامضة مصيرة

ه 2 ملاعق كبار عصير الحامض

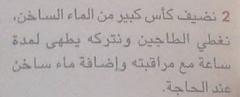
ه قليل من القزير والمعدنوس مفرومين

www.ma-ft.com/vb

طريقة التحضير

1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف إليه اليصل، فص من الثوم مفروم، قليل من الملح، سكينجبير، الخرقوم، الزيت ونشحر

الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.



3 نغسل الشفلور، نقطعه ونسلقه نصف سلقة في الماء الغليان مع قبصة ملح، فص ثوم وملعقة صغيرة من الدقيق لكي يحتفظ بلونه الأبيض.

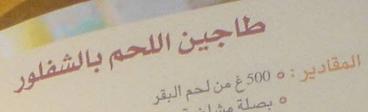
4 نصفى الشغلور ونصففه فوق اللحم، نغطيه ونتركه ينضج لمدة ربع ساعة ثم نسقيه بعصير الحامض ونتركه يترغى على نار هادئة لمدة ربع ساعة إضافية. عند التقديم نزينه بالقزبر والمعدنوس.











٥ بصلة مشلضة

حبة شفلور متوسطة الحجم

٥ قليل من القزير والمعدنوس مفروم

٥ 2 فصوص ثوم

٥ 2 ملاعق كبار عصير الحامض

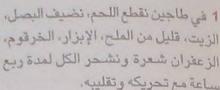
٥ 4 ملاعق كبار زيت

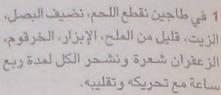
٥ ملعقة صغيرة دقيق مذاب في قليل من الماء

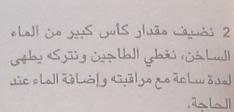
ه ملح، خرقوم، سكينجبير

www.me-fit.com/vb

طريقة التمضير





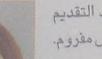




3 نقشر اللفت ونقطعه أرباعا ثم نصفقه فوق اللحم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة مع المراقبة.



4 نتأكد من نضج اللفت وعند التقديم نزيته بقليل من القزير والمعدنوس مفروم.



طاجين اللحم باللفت

المقاديو: ٥ 500غ من لحم البقر

ه بصلة مشلضة

ه 1 كلغ لفت دو اللون البنفسجي

٥ 4 ملاعق كبار زيت

٥ قليل من القزير والمعدنوس مفروم

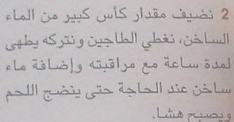
ه شعيرات من الزعفران الحر

ه ملح، إبزار، خرقوم

www.ma=ft.com/vb

طريقة التحضير

1 في طاجين نضع بصلة مقطعة إلى دوائر، نضيف اللحم، الزيت، زيت الزيتون، الثوم، قليل من الملح، الإبزار، التحميرة ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.



3 نزيل عن الفلفل زريعتها ثم نقطعها إلى دوائر ونصففها فوق اللحم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة 20 دقيقة إضافية مع مراقبته.

4 نرشه بالمعدنوس مفروم ونتركه يترغى على نار هادئة لمدة ربع ساعة.



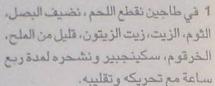








طريقة التحضير





2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن ونتركه يطهى على نار هادئة لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الخاجة.



3 نقشر الفول ونزيل عنه نباته، نثقبه بسكين إذا كانت حباته كبيرة ثم نصففه فوق اللحم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة.



4 نسقیه بعصیر الحامض، ثم نضیف قطع الحامض مصير، الزيتون مرقد، المعدنوس ونتركه يترغى على النار لمدة 20 دقيقة.



طاجين اللحم بالفول

المقادير: ٥ 500غ من لحم البقر ٥ بصلة مشلضة

ه ا كلغ فول أخضره 3 فصوص ثوم مفروم

ه 2 ملاعق كبار عصير الحامض ٥ 4 ملاعق كبارزيت

و 2 ملاعق كبار زيت الزيتون ه ربع حامضة مصيرة و قليل من المعدنوس مفروم و قليل من الزيتون مرقد

www.ma-ft.com/vb

majdouline



طريقة التمضير

1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف البصل، الثوم، الزيت، قليل من الملح، الخرقوم، سكينجبير ونشحره لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.



2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة حتى ينضج اللحم ويصبح هشا.



3 نغسل البسباس ونقطعه ثم نصففه فوق اللحم ونترك الكل ينضج لمدة نصف ساعة مع مراقبته.



4 نسقیه بعصیر الحامض ونترکه یترغی لمدة ربع ساعة. عند التقدیم نزینه بالمعدنوس مفروم.



www.ma-ft.com/vb

majdovline





طاجين اللحم بالكرعة اقدرة بالزعتر

- 100 : من لحم البقر " بصلة مسلمية الماد كرية السراء ١٠ علاعل كبار زبت الزعاران شعره، علين سي الزيتون د شعيرات من الرعوان شعره، علين سي الزعاران شعره، علين سي الكل على نار المناف خدات من علمة تسفيرة على على نار المناف الذيت ونشحر الكل على نار

Majdouline

ظريف الكماللي

هادئة لمدة ربع ساعة مع تحريكه و تقليبه

2 نضيف قليل من الماء الساخن، تغطيه

من جميم الجوانب

ونتركه يطهى لمدة ساعة (حسب جودة وطراوة اللحم) مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة حتى ينضح اللحم

A - 20, - 6110-5.

3 في إناء نقطح الكرعة، نضيف تليل. . : الخرةوم، الملح، الابزار وتحلط الكلت، نحك فوقها ملعقة صغيرة من الزعقر.

المحدث والأوالليم وخراد الجراد الما الصف و الروق كي المراجع المراج 2 3.

طاجين اللحم بالكرعة الحمراء معسلة

- a 5000 غ من لحم البقر o بصلة مشلضة
- ه 751 غ كرعة حمراء ه ملعقة صغيرة سمن حر
 - a ملعقة كبيرة عسل o 50 غ زنجلان محمر
 - ه 2 ملاعق كبار زيت ه عود قرفة
 - ه ملح، إبزار، خرقوم، قرفة، سكينجبير

www.ma-ff.com/vb

majdouline

1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف البصل، الزيت، الملح، الإبزار، الخرقوم، سكينجبير، عود القرفة ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليب

طريقة القباسير

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة ساعة ونصف مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة

3 نزيل قشرة الكرعة، نقطعها إلى مربعات صغيرة ونسلقها في ماء غليان مع قبصة ملح لمدة 20 دقيقة ثم نصفيها تماما من الماء.

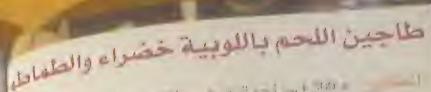
4 نضعها في مقلات، نضيف السمن، سكينجبير والقرفة، العسل ونشحرها على نار هادئة مع الضغط عليها بملعقة منشبية عتى تتسل في التقديم.











رون من المسالية و من المسالية معزوم المسالية و معزوم المسالية و مساووم المسالية و مسالية و م

www.ma-ft.com/vb

majdouline

طريقه الشعفس

1 في طاجين تقطع اللحم، نضيف البصل، الطماطم مقطعة، الزيت، قليل من الملح، التحميرة، الخرقوب. سكينمبير و نسدد الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه و قلله.

الساخن، نغطي الطاجير ونتركه ينصح لمدة ساعة مع مراقبته وإضائة ما ساخن عند الحاجة.

3 نقطع اللوبية، نغسلها ثم نصعْفها فوق اللحم، نغطي الطاجين ونترك الكل ينضج لمدة نصف ساعة مع مراقبته.

نخيف الثيم مغرب العدير بي الزيتون، عصير الحامض ونترك الطاجين يترغى لمدة 20 دقيقة.



magazinine



طاحين اللحم بالكرنينة

www.ma-it.com/vb

majdouline

المحدث الكرنيفة نوق اللح، المنافقة المحادث المحدد ا

ш

المعتقوس مقووم المعتقوس مقووم



min jakanin

طاحين اللحم بجدور الكرافس

+ يضل اعملان

الدين جدور الكراوسي

· · · · · · ·

الله المعارد المعارد والمعاروم

الملاعق شارريت

السيم ابرزار، عرفوم

www.ma-fl.com/vb

Majdouline

طروقه الشمسي

ا برطانج می تعدید روی دی.
 الربات، طابل می الفی الای این حدید و و شدید الکلی المدرد روی داد. مورح به دی.

lajdovine

ت نخسیف مغدار شدن نسبو الساخل، نغطیه و نتر که حلس امده سات مع مرافلیته و إخسافة مد ، سماحت عمد البعالهة عتم ینخسج للحم ریحسی سما

نقشر جدور الكرائيس و تنصص رحدا
 ينقي البسياس و نقطت رباعا، عسمال
 الكن ثرق اللحم، نختني عديث رحرة
 بنشج لعدة نصف صدة تدم عرش درائيس

4 نرشه بالمعدنوس مغروم ونتركه ي ج المحدة ربع ساعة قبل تقديمه



طاجين اللحم باللوز والبصل قدرة

- - 315 Hill a
 - 5.11 4 =
- خصيراصر الزعازان العر
 - Address of the contract of

2 نضبت كأس كبير من الماء السلخن ونترك اللحم يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

ا نقطع اللحم و نضعه في طاجين، نضيف

منة مقطعة إلى شرائح، الزيت،

الزعفران الحر، الملح، الأبر السرادي

نشمر الكل لمدة ربع ساعة مع التحريك.

عندما ينضج اللحم ويصبح هشا

نضيف ما تبقى من شرائح البصل، نفطى الطاجين ونتركه ينضع لمدة

ندين ساعة إضافية مع موالايته.

السلق اللوز في الماء الغليان لمدة خسسة دقائق. نزيل عنه قشوره فم نحمره في الزيت الغليان ونستعمله

www.ma-ft.com/vb

طاجين اللحم بالتمر

الله عدد الحد البقر المصلة مشلفت الله على الله عدد الله على الله عدد الله

www.ma-it.com/wb

Majdouline

ا عي طاعين دضع اللحم أحسن العجار المعرد المعين دضع اللحم أحسن الإعداد المعرد الزيت. الأحداد المعرد الزينة والمحدد المعدة ربح ساعة مع تعربكه والتلب

A STATE OF THE PARTY OF THE PAR

2 نضيف مقدار كأس كبير من الما الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

ن نفتح التمر ونزيل عنه الدلام نم نسب فوق اللحم ونترك الكل ينضج لمدة 20 سبب المدة ال

4 نسقي الطاجين بالعسل و نرشه بقليل من القرنة، نغطيه و نتركه يترغى لمدة ربع ساعة. عند التقديم نزينه باللوز مسلوق والزنجلان محمر.













The state of the s

make him will prove to

State of the State

the same of the party of

Majdouline

in his amis



طاجين بالخصر

- المحاشجين خيرا للمبادعين
 - ------
 - المجات بعامي علية المجاز عجال
- حسلاً مقطعة إلى شيائح
 نصوص ثوم عثروم
 على من الغزير و المعسرين عفروم
 - ما الله من الزينون مرقد النصف حامضة مصيرة
 - ه ملعقة كبيرة زيت ٥ 2 ملاعق كبار زيت الزيتون
 - ه ملح، إبزار، تحميرة ٥ قزبر ومعدنوس مربط

www.ma-ff.com/vb

majdouline

ني طاجين سن السل القزبر المعدنوس، الزيت الزيتون، قليل المعدنوس، الإبزار، التحميرة، الثوم ونشحر الأملح، الإبزار، التحميرة، الثوم ونشحر كل لمدة ربع ساعة مع تحريد

2 نضيف الجزر مقطع، اللفت مقطع، مقدار عالمي كبير من الماء الساخن، نغطي الناجين و نترك يطيي امده نام المناجين و نترك يطيي امده نام المناجين و نترك يطيي امده نام المناجين و نترك يطيي امده نام المناب ا

4 نزینه بالحامض مصیر، القزبر والمعدنوس مفروم، الزیتون سرقد، قلیل من الإبزار ونترکه یترغی لمدة ربع





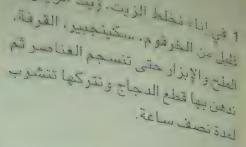




طاجين الدجاج معسل بالبصل والزبيب

- ٥ دجاجة من وزن 1,5 كلغ
 - ٥ 500 غ بصل
 - ع 2 فصوص ثوم
- ه قليل من القزير والمعدنوس مفروم
- ه قليل من خرقوم، سكينجبير، قرفة، ملح، إبزار
 - ٥ 2 ملاعق كبار زيت
 - ه 3 ملاعق كبارزيت الزيتون
 - ه 100 غ زبيب بدون عظم
 - ه ملعقة كبيرة من السكر سنيدة

1 في إنا ، نظم الزيت. زيت الزيتون، غلل من الخرقوم. سكينجبير، القرفة،

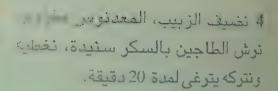


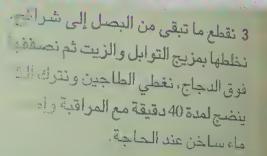
2 نضع بصلة مشلضة أسفل الطاجين مع

قليل من خليط الزيت والتوابل، الثوم،



ونتركه يتشحر لمدة 10 دقائق مع التحريك. manne-ficemive







majdouline

www.me-fl.com/vb





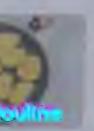






maide vine

العظام ثم نسلقه في الماء الغليان مع قليل من القرفة والكوزة محكوكة لمدة ربع



النب الزبعة والعسار في طالعه مربر نيبا تطع التفاح من جميع الجهات ثم نصففها فوق الدجاج، نغطى الطاجين



من اناء نظط الزيت، قليل من الملح الإبزار، الخرقوم، سكينجبير، الزعفران شعرة ثم ندهن الدجاج مقطع و نتركه مرقد

majdouline

2 في طاجين نضع البعداء مد لعه الر شرائح، نصفف فوقها الدحات. كأس كبير من الماء ونتركه يطهى على ذا هادئة لمدة نصف ساعة مع تقليبه وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

3 نضع الجزر مقطع يترقد في خليط الزيت
 والتوابل ثم نصففه فوق الدجاج

4 نضيف زيت الزيتون، القربر والمعدنوس الحامض مصير ونتركه ينضج لمدة ساعة مع مراقبة الطاجين وإضافة ما، حاجة

عند التقديم نزينه بالزيتون مرقد.



طاجين بأعناق بيبي قدرة

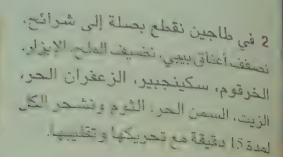
- ا کلغ آعناق بدین
- والبصلات مقطعة الورشران
 - و ملعقه صغیرة سمن حر
 - ه ۱ ملاعق کبار زیت
 - ه 2 ملاعق كبار زيت الزيتون
- و تنيز من القزير والمعدنوس مفروم
 - ٥ 2 فصوص ثوم مفروم
 - ه شعيرات من الزعفران المر
 - ، ملح- إبر از خز موم سكينجبير
 - ہ 3 ملاعق کبار خل

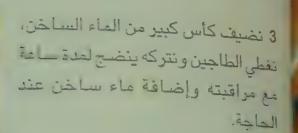
www.ma-ft.com/vb

Mojdouline

ا نفسار اسان سبب ثم در فدها في الما و المناز السفة المناز المناز

Mary Street, Square, Sept.





4 نضیف شرائح البصر الکلینضج لمدة نصف
 نضیف زیت الزیتون، المفروم و نترکه یترغی

234



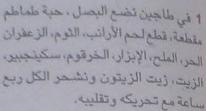




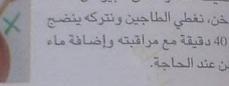


طريقة التمضير

مقطعة، قطع لحم الأرانب، الثوم، الزعفران

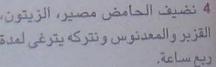


2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطى الطاجين ونتركه ينضج لمدة 40 دقيقة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.



3 نصفف البطاطس مقطعة أرباعا، حية الطماطم مقطعة أرباعا، نغطى الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة.

4 نضيف الحامض مصير، الزيتون، القزير والمعدنوس ونتركه يترغى لمدة













طريقة التعضير

1 في طاجين نضع بصلة مشلضة، لحم الأرانب مقطع، الزيت، السمن، قليل من الملح، الإبزار، الخرقوم، سكينجبير، القرفة، الزعفران ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع التحريك.

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء ر الساخن، نغطى الطاجين و نتركه بنضح ساخن عند الحاجة.

3 نضيف البصل الصغير، المعدنوس مفروم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة 30 دقيقة تحت المراقبة دائما.

Majdouline

طاجين الأرنب بالبصل الصغير

المقادير: ٥ ا كلغ من لحم الأرانب

ه بصلة مشلضة

ه 500 غ بصل صغير

٥ قليل من العدنوس مفروم

ه شعيرات من الزعفران الحر

ه ملعقة صغيرة سمن حر

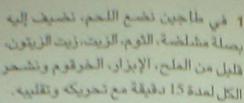
ه 2 ملاعق كبار زيت

ه ملح ابزار ، خرقوم ، سكينجبير ، قرفة

المجانبة واضافة ماء مراقبته وإضافة ماء مراقبته وإضافة ماء

majdouline

7 في طاجين نضح اللحم، تضيف إليه رصلة مشلضة الثوم الزيت زيت الزيتون قليل من الملح، الإبزار، الخرقوم ونشحر





2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الماجة.



3 نضيف ماتبقى من البصل مقطع إلى شرائح، نغطى الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة إضافية مع مراقبته.



الزيتون والمعدنوس مفروم، 4 نضيد « ونتركه يترغى لمدة ربع نغطى الما ساعة.





طاجين اللحم بالتمر	ما چین اللحم بسیع خضر ۵۸
طاجين اللحم بالكرمي ال	طاجين اللحم بالقرق والجلبانة 06
طاجين بلحم الراس والحمص والبصل قدرة 38	طاجين اللحم بخيزو والجلبانة ١٠١١
طاحين بالخض	طاجين اللحم بالشفلور
طاحدة الدحاء التحالم	طاجين اللحم باللفت
طاحدت السام عالم عالم	طاجين اللحم بالفلفلة
	طاجين اللحم بالغول
طاجين الدجاج بالمشماش اليابس والأناناس 48	طاجين اللحم بالبسباس 18
طاجين الدجاج بالبصل والغلفلة مشوية 50	طاجين اللحم بالسفرجل
	طاجين اللحم بالكرعة (قدرة بالزعتر)22
طاجين الدجاج بالجزر (خيزو) 4	طاجين اللحم بالكرعة الحمراء معسلة 24
طاجين باعناق بيبي قدرة 66	طاجين اللحم باللوبية خضراء والطماطم 26
طاجين الأرنب بالبطاطس 58	لماجين اللحم بالكرنينة 28
طاجين الأرنب بالبصل الصغير 60	لاجين اللحم بجدور الكرافص 30
طاجين بلحم الماعز والبصل والزيتون 62	لاجين اللحم باللوز والبصل قدرة 32